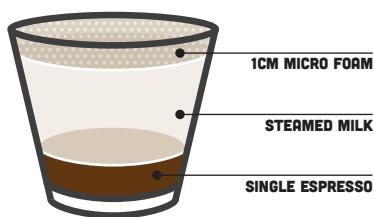




HOW TO ORDER THE PERFECT

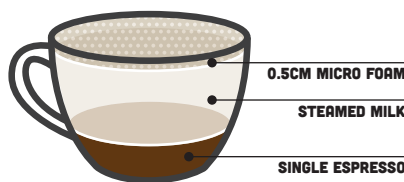
MELBOURNE COFFEE

オーストラリアカフェ文化の発祥の地メルボルン
数あるコーヒーの種類をご紹介します



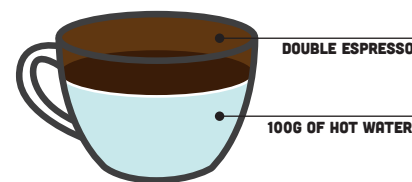
ラテ

ラテはミルク入りのコーヒー。シングルサイズのエスプレッソ(オーストラリアではショートブラックと呼ばれる)にスチームしたミルクときめ細やかなミルクの泡を注いだコーヒー。ミルクを適温で加熱し、きめ細やかな泡を作ることがポイント! スチームミルクの量は多めで、オーストラリアではグラスで提供される。



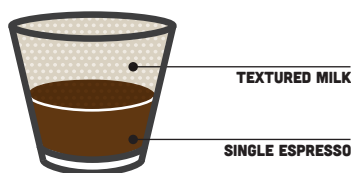
フラットホワイト

オーストラリアで定番のフラットホワイトは、スプレッソにスチームしたミルクを注いだコーヒー。ラテと比べると、きめ細やかな泡の量も少なく、表面は平ら。



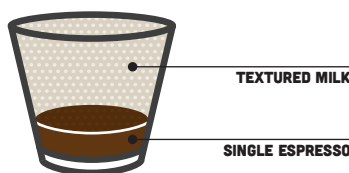
ロングブラック

ロングブラックは、ダブルショットのエスプレッソにお湯を注いだコーヒー。アメリカンコーヒーより強い味と香りを楽しめる。



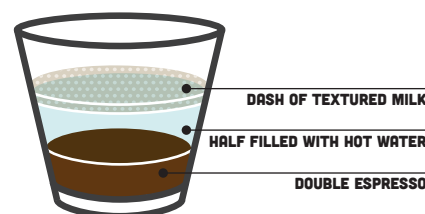
コルタード

ラテに似ているコルタードは、シングルエスプレッソに泡立てた同量のミルクを注いだもの。通常、小さなグラスで提供される。



ピッコロ

ラテ、マキアート、コルタードの中間にあるピッコロは、90mlのグラスにシングルエスプレッソを抽出し、泡立てたミルクを注いだコーヒー。



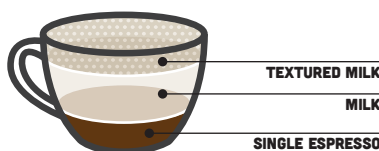
ロングマキアート (ロングマック)

ロングマキアートは、ダブルショットのエスプレッソに同量のお湯を注ぎ、少量の泡立てたミルクを加えたコーヒー。ラテ用のグラスで提供されることが多い。



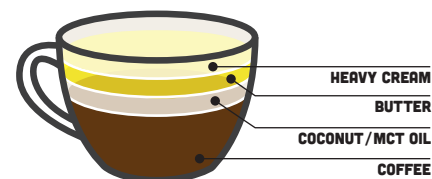
リストレット

伝統的なリストレットは、通常の量のコーヒー豆を通常の半分の量の水で抽出するショートショットのエスプレッソ。



マジック

マジックは、ダブルショットのリストレットで作られたピッコロのこと。ピッコロもマジックもメルボルンが発祥といわれる。



ブレットプルーフ

コーヒーにバター、ココナッツオイルなどの中鎖脂肪酸オイル、生クリームを加えたもの。エネルギーや集中力の向上に役立つといわれ、ヘルシー志向のカフェで楽しむことが多い。